

# ESCOLA WALDORF EL TIL·LER - BELLATERRA

INFANTIL

ABRIL

S/OU

CURS 2017-2018



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de llenties vermelles i carbassa</li> <li>Macarrons integrals de blat amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema suau de verdures de primavera amb sèsam torrat</li> <li>Pastís de mill i cigrons amb verdures i tomàquet</li> <li>logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa vegetal amb polenta i fideus</li> <li>Pollastre guisat amb poma</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets</li> <li>Guisat de llenties i arròs integral, amb sogregit de verdures</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>
9	10	11	12	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb ceba, porro i pastanaga</li> <li>Tofu a la planxa i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de llenties vermelles i carbassa</li> <li>Espagueti integrals de blat amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema suau de verdures de primavera amb sèsam torrat</li> <li>Pastís de mill i cigrons amb verdures i tomàquet</li> <li>logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa vegetal amb polenta i fideus</li> <li>Pollastre guisat amb poma</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets</li> <li>Guisat de llenties i arròs integral, amb sogregit de verdures</li> <li>Fruits secs</li> </ul>
16	17	18	19	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb ceba, porro i pastanaga</li> <li>Tofu a la planxa i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>Formatge amb codonyat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de llenties vermelles i carbassa</li> <li>Macarrons integrals de blat amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema suau de verdures de primavera amb sèsam torrat</li> <li>Pastís de mill i cigrons amb verdures i tomàquet</li> <li>logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa vegetal amb polenta i fideus</li> <li>Pollastre guisat amb poma</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets</li> <li>Guisat de llenties i arròs integral, amb sogregit de verdures</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>
23	24	25	26	27
<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb ceba, porro i pastanaga</li> <li>Tofu a la planxa i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de llenties vermelles i carbassa</li> <li>Espagueti integrals de blat amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema suau de verdures de primavera amb sèsam torrat</li> <li>Pastís de mill i cigrons amb verdures i tomàquet</li> <li>logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa vegetal amb polenta i fideus</li> <li>Pollastre guisat amb poma</li> <li>Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets</li> <li>Guisat de llenties i arròs integral, amb sogregit de verdures</li> <li>Fruits secs</li> </ul>

\* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un \*. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com). A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

\*\*El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com).

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)